	**FICHA TÉCNICA** **CAMPOESTRELLA TIERNO**	 **FT0015**
Título:	**QUESO DE OVEJA** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	Fecha: enero 2011 Rev: 02



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

QUESO DE OVEJA

CAMPOESTRELLA TIERNO

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
Patricia Martín **Fecha:** 19-09-11	*Jesús Cruz* **Fecha:** 19-09-11

1.- DATOS DEL PRODUCTO

	# FICHA TÉCNICA CAMPOESTRELLA TIERNO	 FT0015
Título:	**QUESO DE OVEJA** **FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.**	Fecha: enero 2011 Rev: 02

Denominación: Queso elaborado con leche pasteurizada de oveja.
Categoría comercial: Queso Tierno
Marca: CAMPOESTRELLA
Curación: entre 7 y 35 días

UNIDAD DE VENTA	UNIDAD DE EMBALAJE
Formato: Pieza Cilíndrica 3 Kg. **Dimensiones:** **Diámetro:** 19 cm. **Altura:** 11 cm. **Peso neto:** Aproximadamente 3,300 kg.	CAJA **Tipo:** Cartón **Unidades por caja:** 2 **Peso caja:** 240 g

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
Dirección comercial: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
Dirección del centro de fabricación: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554
Correo electrónico: gag@gestionagroganadera.com **Pagina web:** www.queserialaantigua.com
www.gestionagroganadera.com
Director Gerente: Jesús Cruz Martín
Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico
R. de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Liquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo	Liquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Cloruro cálcico	Liquido	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente. ELABORADO SIN ADITIVOS.

LISTA ALBA **SI = PRESENCIA** **NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteína láctea de vaca		X
Lactosa/azúcar láctea	X	
Huevo de gallina		X
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Pollo		X
Pescado		X
Marisco		X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		X
Levadura		X
Cacao		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rojo cochinilla A (E124)		X
Acido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Vainilla		X
OGM etiquetable		X
OGM totales		X
Legumbres		X
Nueces		X
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X



FICHA TÉCNICA
CAMPOESTRELLA TIERNO



FT0015

Título: QUESO DE OVEJA
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 3 kg.

Fecha: enero 2011
Rev: 02

4.- PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	TECNICA ANALITICA
Proteínas	>25%	Met. Kjeldahl
Materia Grasa (% M.G)	>46,5%	Hidrólisis y Soxhlet
Extracto seco (% E.S)	>45%	Gravimetría
pH	4,9-5,6	Potenciometría
Mezclas de vaca o cabra	Ausencia	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: dura, color blanco, natural, pleita bien marcada y definida.

Pasta: firme, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte. Color blanco

Color: blanco

Textura: pasta mantecosa y muy soluble

Aroma/sabor/persistencia: A leche de oveja, con ligera acidez.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.

Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa

Fecha de Consumo preferente: seis meses a partir de la fecha de envasado.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.

Cantidades almacenadas según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 4-8ºC.

Modo de empleo: Atemperar el queso fuera del frigorífico el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

No es recomendable el consumo de la corteza.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No contiene aditivos (lisozima), por lo que es apto para alérgicos al huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP). Producto certificado para la “Marca de Garantía controlado por FACE”.

NORMATIVA LEGAL

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. n.º 44 de 20 de febrero de 2002).

Real Decreto 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de

productos alimenticios, así como sus condiciones de utilizac**ión.**

Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio. Norma general de etiquetado y modificación R.D. 238/2000 de 18 de febrero

Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo**,** de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Real Decreto 930/1992 de 17 de julio Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos

Real Decreto 723/1988 de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general para el control de contenido efectivo de los productos alimenticios envasados

Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (**R.D. 2483/1986**)

5.- ETIQUETADO

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.

Tinta: Apta para uso en alimentación.

Fijación al producto: etiqueta autoadhesiva sobre producto envasado al vacío.

Dimensiones: Diámetro 16 cm	**Peso logístico:** 5 g

DATOS DE LA ETIQUETA (tal y como figuran en la etiqueta)

Categoría comercial: Queso elaborado con leche pasterizada de oveja

Marca: Campoestrella

Ingredientes: leche pasterizada de oveja, cloruro cálcico, cultivos lácticos, cuajo y sal.

Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado

Condiciones de conservación: Conservar en frío.

Lote: numero correlativo según fabricación

RSI: 15.04913/ZA

Código EAN: 8437005655652

Punto verde : si

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identificación del fabricante: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón ondulado.

Dimensiones caja: 42x20.5x12	**Peso logístico caja:** 0,240

EMBALAJE Y PALETIZADO

Características	**Unidades por caja:** 2 unidades **Unidades por fila:** 10 **Alturas por palet:** 7 **Unidades por palet:** 70 cajas **Dimensiones palet:** 80 x 120 x 10 cm **Altura cajas más palet:** 123 cm